

Le Guarana contient de la caféine dans les proportions de 5 à 6 pour 100, probablement à l'état de tannate.

CHAPITRE XI

PULPES ET PÂTES SÈCHES

Nous faisons entrer dans ce chapitre des préparations faites sur les lieux d'origine, et qui ne sont ni des extraits, ni des sucs desséchés. Leur nombre se réduit à deux : une sorte de pâte sèche, qui dans le commerce porte le nom de **Guarana** ; et la **pulpe de Tamarins**, qui se trouve le plus souvent dans les pharmacies, retirée des légumes qui la renferment.

SAPINDACÉES.

1. GUARANA.

Le **Guarana** est préparé avec le *Paullinia sorbilis* Mart. qui croît dans les provinces septentrionales du Brésil, et dont les fruits renferment un certain nombre de semences à testa dur, de couleur brun marron ou noirâtre, marqué d'un grand hile de couleur fauve. A l'intérieur se trouve une amande, de saveur agréable, qui sert à former le Guarana.

Pour préparer ce produit, on pulvérise grossièrement les semences, on fait une sorte de pâte en les humectant d'eau. On donne différentes formes à cette masse. Le plus souvent, on la met en rouleaux cylindriques, qui représentent une sorte de saucisson de couleur brune. La cassure est très-inégale, montrant les gros fragments de la substance ; elle a une couleur rouge brun ; l'intérieur rappelle une pâte de cacao grossièrement broyée. L'odeur est peu marquée ; la saveur est faiblement astringente, et laisse dans la bouche un parfum agréable.

LÉGUMINEUSES.

2. PULPE DE TAMARIN.

Pulpa Tamarindorum cruda.

Cette pulpe a été décrite suffisamment à propos des fruits du Tamarin (tom. I, page 295), pour que nous n'ayons pas à y revenir ici.

FIN